Istruzioni d'uso e di montaggio Piani di cottura ad induzione, in vetroceramica

Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso e di montaggio prima di posizionare, installare e usare l'apparecchio per evitare di infortunarsi e di danneggiarlo.

it - CH

M.-Nr. 09 889 920

Indice

Consigli e avvertenze

Questo piano di cottura è fabbricato in conformità alle vigenti norme di sicurezza. Usi non consoni a quelli previsti possono costituire seri pericoli per l'utente e causare danni, anche gravi.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio.
Il libretto contiene pure le istruzioni per l'installazione, la sicurezza, l'uso e la manutenzione, per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

Miele declina ogni responsabilità derivanti dall'inosservanza delle avvertenze per l'uso e la sicurezza.

Conservare il libretto delle istruzioni per l'uso e l'installazione. Potrebbe servire ad un altro utente.

Uso specifico

- Il piano di cottura è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.

- Il piano di cottura non è destinato per essere usato all'aperto.

- Utilizzare esclusivamente il piano di cottura come si usa in modo convenzionale in casa per cuocere o mantenere al caldo gli alimenti.
Altri usi non sono consentiti.

- Le persone che a causa delle loro facoltà psichiche, sensoriali, mentali o per inesperienza e imperizia non sono in grado di far funzionare correttamente il piano di cottura devono essere sorvegliate se lo usano.
Dette persone possono usare il piano di cottura senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno soprattutto essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

Sorvegliare i bambini

▶ Tenere i bambini di età inferiore a otto anni lontani dal piano di cottura a meno che non siano costantemente sorvegliati.

▶ I più piccoli da otto anni in poi possono far funzionare il piano di cottura senza essere sorvegliati solo se sono stati adeguatamente istruiti sulle modalità d’uso. I bambini dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

▶ Evitare che i bambini puliscano il piano di cottura a meno che non siano sorvegliati.

▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al piano di cottura quando è in funzione. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

▶ Quando è in funzione, il piano di cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Tenere quindi lontani i bambini dall'apparecchio finché è sufficientemente freddo per evitare che si scottino.

▶ Pericolo di soffocamento!
Se i bambini giocano con le parti dell'imballaggio, possono rimanere soffocati se, ad esempio, si coprono o infilano la testa in fogli o sacchetti di plastica.
Conservare quindi le parti dell'imballaggio al sicuro dai bambini.

▶ Pericolo di scottarsi!
Non sistemare oggetti che attirino l’attenzione dei bambini sopra o accanto al piano di cottura. I bambini potrebbero salire sull'apparecchio.

▶ Pericolo di ustionarsi e di ferirsi!
Girare i manici di pentole e padelle da una parte sopra il piano di cottura per evitare che i bambini si tirino addosso i recipienti di cottura ustionandosi.

▶ Attivare il dispositivo di blocco per evitare che i bambini accendano il piano di cottura. Quando il piano di cottura è in funzione, attivare il dispositivo di blocco per evitare che i bambini possano modificare le gradazioni selezionate.

Sicurezza tecnica

▶ I lavori di installazione e di manutenzione, oppure eventuali interventi non effettuati correttamente, possono costituire gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e di manutenzione devono pertanto essere effettuati esclusivamente da persone esperte, autorizzate da Miele.

▶ Se il piano di cottura è danneggiato, la sicurezza dell'utente non è garantita. Controllare quindi se si notano danni visibili. Non usare mai il piano di cottura se si notano danni!

▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano di cottura è collegato a un conduttore di messa a terra installato conformemente alle norme in vigore. È indispensabile che questo dispositivo di sicurezza sia presente ed efficiente.
In caso di dubbio, far controllare l'installazione di casa da un elettricista qualificato.

▶ I dati di collegamento (frequenza e tensione), riportati nella targhetta di matricola del piano di cottura, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni all'apparecchio.
Prima di collegare l'apparecchio, controllare quindi i dati.
In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.

▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non usarle quindi per collegare il piano di cottura alla rete elettrica.

▶ Per il corretto funzionamento, usare il piano di cottura solo a installazione ultimata.

▶ L'apparecchio non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).

▶ Se si toccano o modificano componenti elettriche o meccaniche possono verificarsi infortuni e guasti all'apparecchio.
Evitare assolutamente di aprire l'involucro dell'elettrodomestico.

▶ Se gli interventi non vengono eseguiti da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.

▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.

▶ Il piano di cottura non è indicato per il funzionamento con un timer esterno o con un dispositivo di telecomando.

▶ Il piano di cottura deve venire collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato. Se necessario, il cavo elettrico deve essere sostituito solo da un elettricista qualificato con un cavo speciale.
V. capitolo "Collegamento elettrico".

▶ Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il piano di cottura dovrà venire staccato dalla rete elettrica.
Per staccarlo dalla rete elettrica:

- disinserire il fusibile dell'impianto, oppure
- svitare e togliere di sede il fusibile a vite dell'installazione elettrica, oppure
- togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica.
  Per toglierla, afferrare la spina o non tirare il cavo.

▶ Se il piano di cottura è collegato a un modulo di trasmissione dati, nel corso dei lavori di installazione e in caso di interventi anche il modulo di comunicazione dovrà essere staccato dalla rete elettrica.

▶ Pericolo di scosse elettriche!
Se sulla superficie del piano di cottura si notano incrinature, sbrecciature o altri danni, evitare assolutamente di usarlo o, eventualmente, spegnerlo subito. Staccarlo dalla rete elettrica.

Uso corretto

▶ L'olio o il grasso possono prendere fuoco se si surriscaldano.
Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso.
Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnere l'apparecchio e soffocare con precauzione le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.

▶ Le fiamme possono propagarsi al filtro della cappa aspirante e incendiarla. Non cuocere pietanze alla fiamma se sopra l'apparecchio si trova una cappa aspirante.

▶ Se spray, liquidi o materiali facilmente infiammabili si riscaldano, possono prendere fuoco. Non conservare mai gli oggetti facilmente infiammabili nei cassetti sotto il piano di cottura. Eventualmente i cestini per le posate dovranno essere di materiale termoresistente.

▶ Non riscaldare mai i recipienti di cottura vuoti.

▶ Se si riscaldano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente.
Non riscaldare mai col piano di cottura barattoli e contenitori chiusi.

▶ Se si copre il piano di cottura e lo si accende per svista o è ancora caldo, il materiale che lo copre può prendere fuoco, fondersi o screpolarsi.
Evitare quindi di coprire il piano di cottura con coperchi, canovacci o fogli protettivi.

▶ Se si usa un apparecchio elettrico in prossimità del piano di cottura, ad es. un frullatore, fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto col piano di cottura caldo. Il rivestimento di gomma del cavo potrebbe rimanere danneggiato.

▶ Se il piano di cottura è installato dietro lo sportello di un mobile, usare l'apparecchio solo con lo sportello aperto.
Chiudere lo sportello solo dopo che l'indicatore del calore residuo si è spento.

▶ Quando è in funzione, il piano di cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Solo quando le indicazioni del calore residuo sono spente non si corre il pericolo di scottarsi.

▶ Se il piano di cottura è caldo, è facile scottarsi. Per le diverse operazioni di cottura usare gli speciali guanti isolanti o presine.
Osservare che guanti e presine siano asciutti. Se sono bagnati o umidi, conducono il calore ed è possibile scottarsi a causa del vapore che si genera.

▶ Evitare di mettere oggetti in metallo sul piano di cottura. Se viene acceso anche inavvertitamente o è ancora caldo potrebbero surriscaldarsi.
Altri materiali potrebbero fondersi o addirittura prendere fuoco.
I coperchi umidi delle pentole possono gonfiarsi.
Non usare il piano di cottura come superficie di appoggio.
Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura!

▶ Se sul piano di cottura molto caldo cadono zucchero, sostanze zuccherine o carta stagnola e si fondono, quando si raffreddano possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Se succedesse, spegnere subito il piano di cottura ed eliminare subito e a fondo queste sostanze usando un raschietto. Indossare guanti protettivi.
Appena il piano di cottura è freddo, pulire la superficie con un prodotto specifico per vetroceramica.

▶ Se i recipienti di cottura vengono riscaldati vuoti, la superficie in vetroceramica può rimanere danneggiata. Sorvegliare il piano di cottura quando è in funzione!

▶ Se il fondo delle pentole è ruvido, la superficie di vetroceramica si graffia. Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio.

▶ Se sotto i recipienti di cottura ci sono residui di sale, zucchero, sabbia o terra, ad es. se si pulisce la verdura, la superficie in vetroceramica può graffiarsi. Controllare quindi che la superficie in vetroceramica e il fondo delle pentole siano sempre puliti prima di mettere i recipienti di cottura sul piano in vetroceramica.

▶ Se un oggetto, anche apparentemente leggero, ad es. uno spargisale, cade sul piano in vetroceramica, la superficie può scheggiarsi o addirittura fendersi. Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti o stoviglie.

▶ Non collocare oggetti caldi sui sensori e gli indicatori: i dispositivi elettronici sotto la superficie potrebbero rimanere danneggiati. Evitare assolutamente di sistemare pentole calde sopra i sensori e gli indicatori.

▶ A causa dei brevi tempi di riscaldamento delle zone a induzione, il fondo della pentola potrebbe raggiungere in breve tempo una temperatura così elevata da provocare l'autocombustione dell'olio o del grasso di cottura. Sorvegliare il piano di cottura quando è in funzione!

▶ Riscaldare il grasso o l'olio per un minuto al massimo, evitando di usare la funzione booster.

▶ Solo per le persone con stimolatore cardiaco!
Tenere presente che in prossimità del piano di cottura acceso si genera un campo elettromagnetico. È improbabile che il funzionamento dello stimolatore cardiaco venga compromesso.
In caso di dubbio contattare il produttore dello stimolatore o rivolgersi al medico curante.

▶ Il campo elettromagnetico generato dal piano di cottura acceso può compromettere il funzionamento di oggetti magnetici.
Osservare quindi che in prossimità del piano di cottura acceso non si trovino carte di credito, dischi magnetici per dati, calcolatrici e altro.

▶ Gli oggetti metallici sistemati nel cassetto sotto il piano di cottura possono diventare molto caldi se il piano di cottura viene usato frequentemente. Evitare quindi di mettere oggetti metallici nel cassetto direttamente sotto il piano di cottura.

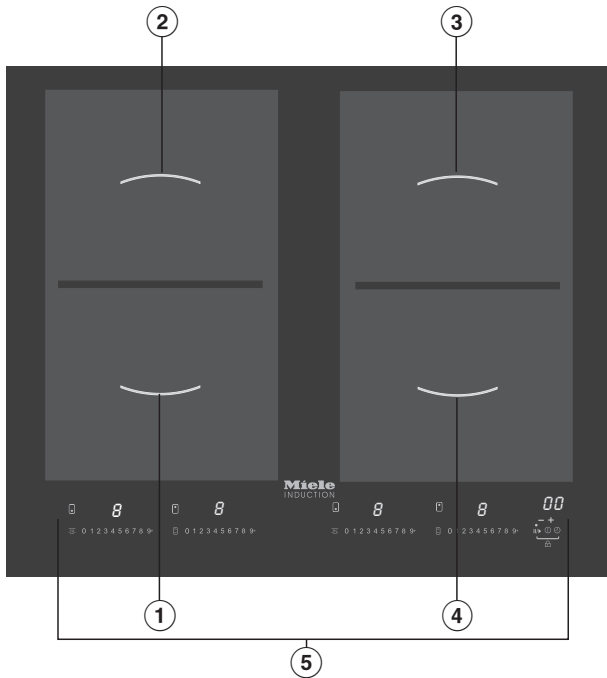
▶ Il piano di cottura è dotato di ventilatore di raffreddamento. Se sotto l'apparecchio si trova un cassetto, osservare che la distanza tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficiente per garantire l'afflusso di aria fresca necessaria per la ventilazione del piano di cottura.
Evitare di mettere nel cassetto oggetti appuntiti o piccoli o carta. Potrebbero penetrare o venire aspirati nell'involucro attraverso le aperture di ventilazione e danneggiare il ventilatore di raffreddamento o compromettere la ventilazione.

▶ Non usare mai contemporaneamente due recipienti di cottura su una sola zona di cottura, sulla zona casseruole o sulla zona PowerFlex.

Manutenzione e pulizia

▶ Non usare mai la macchina a vapore per pulire il piano di cottura. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.

▶ Se il piano di cottura è sistemato sopra un forno dotato di funzione pirolitica, durante il processo pirolitico evitare di attivare il piano di cottura, poiché, a causa della temperatura elevata, potrebbe scattare il dispositivo di sicurezza surriscaldamento piano (v. rispettivo capitolo).

Piano di cottura

① zona di cottura PowerFlex con TwinBooster

② zona di cottura PowerFlex con TwinBooster

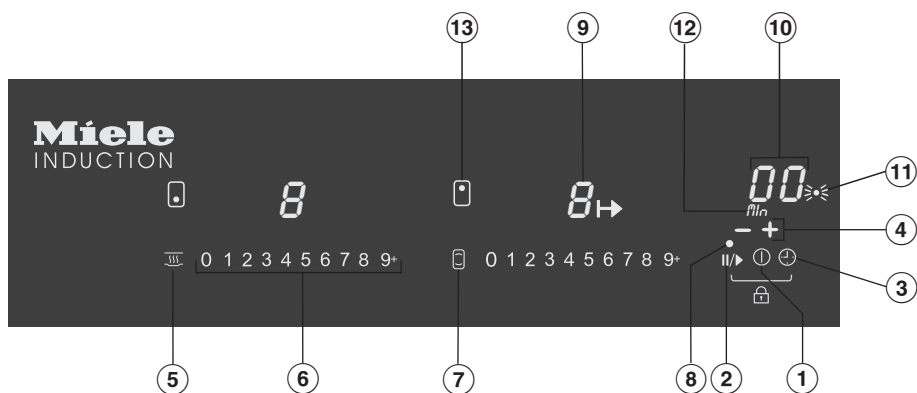
③ zona di cottura PowerFlex con TwinBooster

④ zona di cottura PowerFlex con TwinBooster

① + ② combinabili per ottenere una zona di cottura PowerFlex
③ + ④ combinabili per ottenere una zona di cottura PowerFlex

⑤ zona comandi

Sensori / indicazioni

Vista parziale

Sensori

① on/off

② Stop and Go

③ timer
- accendere
- selezione funzioni timer
- impostazione ora spegnimento (v. capitolo "Spegnimento automatico zona di cottura")

④ impostazione tempo

⑤ mantenere al caldo

⑥ selezionare la gradazione

⑦ accensione area PowerFlex

① + ② blocco accensione

Spie di controllo

⑧ dispositivo di blocco

Indicazioni zone cottura

⑨

0	= zona cottura pronta per l'uso
h	= livello scaldavivande
1 - 9	= livello di potenza
ı	= livello 1 TwinBooster
ıı	= Booster / livello 2 TwinBooster
⊔	= manca recipiente cottura o recipiente non adatto (v. capitolo "Induzione")
⁼	= calore residuo
A	= cottura iniziale automatica
↦	= spegnimento automatico programmato

Indicazione timer

⑩ tempo in minuti

⑪ spia di controllo

⑫ indicazione per timer

⑬ simbolo abbinamento zone cottura

Dati zone cottura

Zona cottura	∅ minimo e massimo in cm*	Potenza in Watt con 230 V**	
	15–23	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2100 3000 3650
+ +	22–23 / 15 x 23 – 23 x 39	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	3400 4800 7300
		Totale:	7300

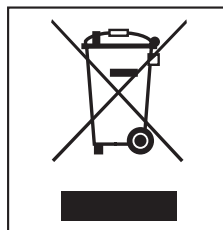
* Nei limiti dello spazio contrassegnato, si possono usare recipienti di cottura con fondo di qualsiasi diametro.

** Le potenze indicate possono variare a seconda delle dimensioni e del materiale del recipiente di cottura.

Smaltimento imballaggio

L’imballaggio serve a proteggere l’apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. In via di massima, il rivenditore ritira l'imballaggio. Se dunque le diverse parti dell’imballaggio vengono smaltite correttamente, si contribuirà a ridurre il consumo di materie prime e a diminuire il volume dei rifiuti. Non buttare quindi l’imballaggio nelle immondizie o nella discarica ma informarsi presso il competente ufficio comunale sulle corrette possibilità di riciclaggio.

Smaltimento apparecchi fuori uso

In generale gli apparecchi fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono pure sostanze nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se non smaltite correttamente, queste sostanze possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio coi rifiuti convenzionali.

Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta ufficiali riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche o di riconsegnarlo nel negozio.

Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini. Informazioni più dettagliate sono contenute nel capitolo "Consigli e avvertenze".

Operazioni preliminari

Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola dell'apparecchio, allegata alla documentazione, nell'apposito spazio alla voce "Targhetta di matricola".

Pulizie preliminari

- Togliere eventualmente fogli protettivi e adesivi.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulirlo con uno straccio umido e asciugarlo.

Messa in funzione

Solo per i modelli sfaccettati (con bordo in vetro molato): i primi giorni dopo l'installazione può rimanere visibile una sottile fessura tra il piano di cottura e quello di lavoro. Con l'uso la fessura scompare. Malgrado la fessura, la sicurezza elettrica del piano è garantita.

Le componenti in metallo sono trattate con un prodotto specifico. La prima volta che si accende il piano di cottura può svilupparsi odore accompagnato talvolta da poco vapore. Durante le prime ore di funzionamento, anche dalle bobine ad induzione calde si sviluppa odore. Con l'uso, l'odore si attenua sempre più per scomparire del tutto.

L'odore, accompagnato eventualmente da poco vapore, non è nocivo e non significa che il piano è difettoso o è stato collegato in modo sbagliato.

Tenere presente che il tempo di riscaldamento dei piani di cottura ad induzione è molto più breve di quello dei piani convenzionali.

Funzionamento

Sotto una zona di cottura si trova una bobina d'induzione. Se la zona di cottura viene accesa, la bobina genera un campo magnetico che influisce direttamente sul fondo della pentola riscaldandolo. La zona di cottura quindi si riscalda indirettamente mediante il calore ceduto dal fondo della pentola.

L'induzione funziona solo con recipienti di cottura con fondo magnetizzabile (v. capitolo "Recipienti di cottura").
L'induzione accerta così automaticamente le dimensioni del recipiente di cottura.

Nell'indicatore di una zona di cottura lampeggia il simbolo ꞟ in modo alterno con la gradazione impostata.

- sulla zona non si trova un recipiente o il recipiente non è adatto (ad es. se non è di metallo magnetizzabile);
- il diametro del recipiente di cottura è troppo piccolo;
- si toglie il recipiente di cottura dalla zona accesa.

Se nell'arco di 3 minuti si colloca un recipiente adatto sulla zona di cottura, il simbolo ꞟ si spegne e si potrà usare la zona come di consueto.

Se invece sulla zona non si colloca una pentola oppure il recipiente non è indicato, trascorsi 3 minuti la zona di cottura in questione si spenge automaticamente.

Pericolo d'incendio!
Se si appoggiano oggetti in metallo sul piano di cottura e lo si accende, magari per svista, o il piano è ancora caldo, gli oggetti possono surriscaldarsi.
Evitare quindi di appoggiare sul piano di cottura oggetti in metallo, ad es. posate.
Dopo l'uso, spegnere e zone di cottura.

Rumori insoliti

Con l'induzione possono subentrare questi rumori a seconda del materiale di cui è fatto il fondo del recipiente di cottura:

- ronzii, con gradazioni alte. Il ronzio si attenua o sparisce se si abbassa la temperatura;
- battiti, se il fondo della pentola è fatto di differenti materiali stratificati;
- fischi, se le zone di cottura collegate tra loro (v. voce "Booster") vengono attivate contemporaneamente e sono coperte da pentole con fondo fatto di differenti materiali stratificati;
- scricchiolii, causati dai dispositivi elettronici, soprattutto se si impostano gradazioni basse.
- brusii, quando si attiva il ventilatore di raffreddamento. Il ventilatore entra in funzione per proteggere i dispositivi elettronici se il piano di cottura viene usato intensamente. La ventola di raffreddamento può rimanere attiva anche dopo aver spento il piano di cottura.

Recipienti di cottura

Indicati sono recipienti di cottura in:

- acciaio con fondo magnetizzabile,
- acciaio smaltato,
- ghisa.

Non indicati sono recipienti di cottura in:

- acciaio con fondo non magnetizzabile,
- alluminio o rame,
- vetro, ceramica, terracotta.

Per verificare se un recipiente di cottura è adatto per il piano a induzione basta appoggiare una calamita sul fondo del recipiente. Se la calamita rimane attaccata, il recipiente è adatto.

Tenere presente inoltre che il fondo del recipiente di cottura può essere determinante per una cottura omogenea.

Per sfruttare in modo ottimale la zona di cottura, si raccomanda di usare recipienti che coprano la superficie tra i contrassegni che delimitano la parte interna e periferica della zona. Se il recipiente è più piccolo del contrassegno interno, la zona di cottura reagisce come non fosse coperta dal recipiente.

Tenere inoltre presente che per i recipienti di cottura viene indicato quasi sempre il diametro massimo superiore. Importante tuttavia è il diametro del fondo del recipiente, in via di massima più ridotto.

Pericolo di scottarsi!
Se il recipiente copre solo in parte la zona di cottura, i manici possono riscaldarsi molto.
Sistemare quindi il recipiente al centro della zona di cottura o per casseruole.

	Gradazioni
sciogliere burro, stemperare gelatina	1 - 2
cuocere pappa con latte	2
riscaldare piccole quantità di liquidi mettere ammollo riso scongelare verdura in un blocco unico mettere ammollo cereali	3
riscaldare pietanze liquide o poco consistenti preparare frittate e uova al tegamino senza crosticina stufare frutta mettere ammollo pasta	4
rosolare verdura, pesce scongelare e riscaldare alimenti surgelati	5
rosolare grandi porzioni, ad es. piatti unici sbattere creme e salse, ad es. salsina al vino oppure salsa olandese friggere uova al tegamino senza surriscaldare il grasso di cottura	6
arrostire, senza surriscaldare il grasso di cottura, pesce, scaloppine, salsicce cuocere patate, frittate e frittelle	7
soffriggere alimenti da stufare	8
portare ad ebollizione una notevole quantità d'acqua	9

I dati sono prettamente indicativi.
La potenza della bobina ad induzione varia a seconda della grandezza e del materiale del fondo del recipiente di cottura. È quindi possibile che le gradazioni divergano a seconda del recipiente di cottura usato. Con l’uso frequente sarà facile impostare la gradazione adatta a seconda dei recipienti di cottura.

Norme operative

Il piano in vetroceramica è dotato di sensori elettronici che reagiscono se si sfiorano col dito.

Per attivare la diverse funzioni basta sfiorare i rispettivi sensori. Ogni reazione dei sensori viene confermata da un segnale acustico.

I sensori, se sono sporchi o coperti, non reagiscono o reagiscono stranamente e può succedere che il piano di cottura si spegna (v. voce "Disinserzione di sicurezza").
Non appoggiare stoviglie calde sui sensori e sugli indicatori: i dispositivi elettronici sotto la superficie potrebbero rimanere danneggiati.
Mantenere i sensori sempre puliti, non appoggiarvi oggetti o recipienti di cottura caldi.

Sorvegliare l'apparecchio quando è in funzione!

Accendere il piano

- Sfiorare il sensore ①.

In tutti gli indicatori delle zone di cottura appare 0. Se non si impostano altri dati, trascorsi alcuni secondi il piano di cottura si spegne automaticamente.

Selezionare / modificare la gradazione

- Sulla scala numerica della rispettiva zona di cottura, sfiorare il numero della gradazione che si desidera selezionare.

Nell'indicatore della zona di cottura viene visualizzata la gradazione impostata.

Zona di cottura PowerFlex

La zona di cottura anteriore e quella posteriore si possono collegare tra loro formando la zona PowerFlex. La zona ampliata viene fatta funzionare coi comandi della zona anteriore; nell'indicatore della zona posteriore viene visualizzato il simbolo ⁻.

Accendere/spegnere la zona

- Sfiorare il sensore ▯.

Cottura iniziale automatica

Se il dispositivo automatico per la cottura preliminare è attivato, all'inizio la zona di cottura si riscalda al massimo e, successivamente, la temperatura si abbassa automaticamente alla gradazione impostata per continuare la cottura. La durata della cottura preliminare dipende dalla gradazione impostata per la cottura (v. tabella).

Attivare la cottura iniziale

- Toccare a lungo il numero desiderato per continuare la cottura fino a quando si attiva il segnale acustico e il numero selezionato per continuare la cottura lampeggia.

Durante la cottura preliminare (v. tabella), il numero della gradazione per continuare la cottura lampeggia in modo alterno con A.

Se durante la cottura preliminare si modifica la gradazione selezionata, la cottura iniziale si disattiva.

Disattivare la cottura iniziale

- Sfiorare la gradazione selezionata fino a quando l'indicazione rimane accesa,

oppure

- selezionare un'altra gradazione.

Gradazione cottura	Cottura preliminare approssimativa in minuti e secondi
1	0 : 15
2	0 : 15
3	0 : 25
4	0 : 50
5	2 : 00
6	5 : 50
7	2 : 50
8	2 : 50
9	-

Booster

Le zone di cottura sono dotate di funzione booster normale o potenziato (v. Descrizione apparecchi).

Con la funzione booster, la potenza viene maggiorata per riscaldare in fretta, ad esempio, l'acqua per cuocere la pasta. La potenza maggiorata rimane attiva per 10 minuti al massimo.

La durata della funzione booster continua anche se si toglie il recipiente di cottura dalla zona.

Al termine della funzione booster, la gradazione si abbassa automaticamente al livello 9.

Per aumentare la potenza necessaria per la funzione booster, vengono collegate tra loro due zone di cottura.

Quando la funzione booster è attivata, una parte della potenza viene sottratta dalla zona collegata. Per la zona collegata può quindi verificarsi che:
- la cottura preliminare venga disattivata,
- la gradazione impostata venga ridotta,
- la zona si spenga.

Attivare la funzione "booster"

- Sulla scala numerica, sfiorare 2 volte il numero "9" della zona di cottura desiderata.

Nell'indicatore della zona viene visualizzato ıı.

Attivare la funzione booster potenziato

Livello 1

- Sulla scala numerica, sfiorare 2 volte il numero "9" della zona di cottura desiderata.

Nell'indicatore della zona viene visualizzato ı.

Livello 2

- Sulla scala numerica, sfiorare 3 volte il numero "9" della zona di cottura desiderata.

Nell'indicatore della zona viene visualizzato ıı.

Disattivare la funzione booster / booster potenziato

- Selezionare un'altra gradazione.

Mantenere al caldo

Tutte le zona di cottura sono dotate di funzione per mantenere al caldo gli alimenti.

La funzione non serve a riscaldare alimenti freddi ma a mantenere al caldo gli alimenti appena cotti.

Se si attiva la funzione mantenere al caldo, la zona di cottura rimane accesa per 2 ore al massimo.

Attivare/disattivare mantenere al caldo

■ Sfiorare il sensore ♨ della zona di cottura desiderata.

Consigli

- Mantenere al caldo gli alimenti solo nel recipiente di cottura (pentola o padella). Coprire il recipiente col coperchio.
- Non è necessario mescolare gli alimenti quando sono mantenuti al caldo.
- Le sostanze nutrienti cominciano a scomporsi in parte durante la cottura e, successivamente, anche quando il cibo viene mantenuto al caldo. Più a lungo il cibo viene mantenuto al caldo, più sostanze nutrienti vanno perse. Mantenere quindi gli alimenti al caldo il minor tempo possibile.

Spegnere la zona di cottura e indicazione calore residuo

Spegnere la zona di cottura

- Sulla scala numerica, sfiorare lo "0" della zona di cottura da spegnere.

Nell'indicatore appare per qualche secondo *0*. Se la zona di cottura è ancora calda viene visualizzata l'indicazione del calore residuo.

Spegnere il piano di cottura

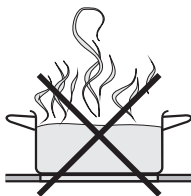
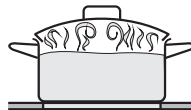
- Sfiorare il sensore ⓘ.

Tutte le zone di cottura si spengono. Negli indicatori delle zone di cottura calde viene visualizzata l'indicazione del calore residuo.

Indicazione calore residuo

Le lineette che visualizzano il calore residuo si spengono successivamente man mano che le zone si raffreddano. L'ultima lineetta si spegne appena le zone di cottura si possono toccare senza pericolo di scottarsi.

Pericolo di scottarsi!
Non toccare le zone di cottura fino a quando l'indicazione del calore residuo non è spenta.

– Durante la cottura coprire possibilmente la pentola. Si eviterà che il calore si disperda e le diverse pietanze conserveranno il loro aroma.

senza coperchio con coperchio

– Per piccole porzioni, usare pentole piccole. Una pentola piccola consuma meno energia di una pentola grande con pochi alimenti.

– Cuocere con poca acqua.

– Dopo aver arrostito gli alimenti ad alta temperatura, abbassare in tempo la gradazione.

– Se si usa una pentola a pressione, la durata di cottura si abbrevia notevolmente.

Timer

Il timer si può usare per due funzioni:

– per impostare il contaminuti e

– per spegnere automaticamente una zona di cottura.

È possibile impostare una durata di 99 minuti al massimo.

Trascorso il tempo impostato, nell'indicatore orario appare *00* e si attiva un segnale acustico.

■ Per disattivare il segnale acustico, toccare il sensore **-** o **+**.

Contaminuti

È possibile impostare il timer come contaminuti sia se il piano di cottura è spento o acceso.

Impostare il contaminuti

■ Sfiorare il sensore ⊕.

■ Toccare il sensore **-** o **+** fino a quando viene visualizzato il tempo desiderato, ad es. 15 minuti.

Il tempo impostato inizia a trascorrere.

Modificare la durata

■ Sfiorare il sensore ⊕.

■ Impostare la nuova durata per il contaminuti come descritto sopra.

Cancellare la durata

■ Sfiorare il sensore ⊕.

■ Sfiorare contemporaneamente i sensori **-** o **+** fino a quando nell'indicatore del timer appare *00*.

Spegnere automaticamente la zona di cottura

È possibile impostare l'ora per spegnere automaticamente una zona di cottura.
Tutte le zone di cottura si possono programmare contemporaneamente.

> Se la durata che si desidera programmare è più lunga della durata d'esercizio consentita, trascorso il tempo d'esercizio consentito, la zona di cottura viene spenta automaticamente dal dispositivo di sicurezza (v. rispettivo capitolo).

- Impostare la gradazione per la zona di cottura desiderata.
- Sfiorare ripetutamente il sensore ⌚ fino a quando il simbolo ⇥ viene visualizzato nell'indicatore della zona di cottura desiderata.
- Toccare il sensore **-** o **+** fino a quando viene visualizzata la durata desiderata, ad es. 15 minuti.

Se si desidera spegnere automaticamente un'altra zona di cottura, procedere come esposto sopra.

Se sono stati programmati più tempi per lo spegnimento automatico, viene visualizzata la durata più breve e nell'indicatore della zona interessata rimane acceso il simbolo ⇥. Se si desidera visualizzare i tempi restanti non visibili, sfiorare ripetutamente il sensore ⌚ fino a quando il simbolo ⇥ viene visualizzato nell'indicatore della zona di cottura desiderata.

Uso contemporaneo delle funzioni timer/contaminuti

È possibile usare contemporaneamente il timer come contaminuti e per spegnere automaticamente le zone di cottura.

Sono stati programmati diversi tempi per lo spegnimento automatico e si desidera impostare **inoltre** il **contaminuti**.

- Sfiorare ripetutamente il sensore ⊕ fino a quando nell'indicatore del timer vengono visualizzati 00 e Min.

È stato impostato il contaminuti e si desidera programmare **inoltre** uno o più tempi per lo **spegnimento automatico**.

- Sfiorare ripetutamente il sensore ⊕ fino a quando il simbolo ⇥ viene visualizzato nell'indicatore della zona di cottura desiderata.

Dopo aver impostato l'ultimo dato orario, nel display del timer viene visualizzato il tempo restante più breve.
Se si desidera visualizzare i tempi restanti non visibili, toccare ripetutamente il sensore ⊕ fino a quando viene visualizzato il dato orario desiderato.

Stop and Go

Il piano di cottura è provvisto di questa speciale funzione, attivando la quale la gradazione di tutte le zone di cottura accese viene abbassata al livello 1. Eventualmente, i tempi impostati per il contaminuti e lo spegnimento automatico si fermano.
La gradazione delle zone di cottura e l'impostazione del timer non si possono modificare e il piano di cottura si può solo spegnere.

Dopo aver disattivato la funzione, le zone di cottura continuano a funzionare con la gradazione già impostata e i tempi programmati continuano a trascorrere.

Se la funzione non viene disattivata entro 10 minuti, il piano di cottura si spegne.

Attivare/disattivare Stop and Go

- Sfiorare il sensore **II/▶**.

Recall

Se il piano di cottura è stato spento inavvertitamente quando era in funzione, operando con questo dispositivo è possibile ripristinare tutte le impostazioni. Il piano di cottura deve venire acceso nuovamente entro 6 secondi da quando è stato spento.

- Accendere il piano di cottura.
- Dopo averlo acceso, sfiorare subito, entro 6 secondi, il sensore **II/▶**.

Blocco funzionamento

Il dispositivo di blocco evita di accendere inavvertitamente il piano di cottura.

Se si accende il piano di cottura quando il dispositivo di blocco è attivato, nell'indicatore orario appare per qualche secondo LC.

Il dispositivo di blocco accensione si disattiva se viene sospesa l'erogazione elettrica.

Attivare il dispositivo di blocco

- Accendere il piano di cottura.
- Sfiorare contemporaneamente i sensori II/▶ e ⊕ fino a quando nell'indicatore orario appare "LC".

Disattivare il dispositivo di blocco

- Accendere il piano di cottura.
- Sfiorare contemporaneamente i sensori II/▶ e ⊕ fino a quando nell'indicatore orario si spegne "LC".

Disinserzione di sicurezza

In caso di funzionamento prolungato

Se una zona di cottura rimane accesa per un periodo di tempo eccezionalmente prolungato (v. tabella), senza aver modificato la gradazione, il piano di cottura si spegne automaticamente e nell'indicatore della zona di cottura rimasta accesa a lungo appare l'indicazione del calore residuo.

Se necessario, si potrà riattivare la zona di cottura come di consueto.

Gradazione	Durata massima funzionamento in ore
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Se i sensori rimangono coperti

Il piano di cottura si spegne automaticamente se uno o più sensori rimangono coperti per oltre 10 secondi circa, ad es. dalle dita, dal cibo traboccato o da oggetti.
Nell'indicatore del timer appare un "lampo" e si attiva il segnale acustico.

- Pulire i sensori sporchi o togliere gli oggetti che li coprono.

Il simbolo nel display del timer e il segnale acustico si spengono. Successivamente è possibile usare il piano di cottura come di consueto.

Protezione surriscaldamento

Le bobine ad induzione e i corpi di raffreddamento dei dispositivi elettronici sono dotati di protezione antisurriscaldamento. Prima che la bobina ad induzione o i raffreddatori si surriscaldino, il dispositivo di protezione scatta e si attiva una delle seguenti misure di sicurezza.

– Il booster, se in funzione, si disattiva.

– La gradazione impostata viene ridotta.

– La zona di cottura si spegne automaticamente.
  Nell'indicatore della zona di cottura appare "E2".

Appena l'indicazione di anomalia si spegne, è possibile usare la zona di cottura come di consueto.

Il dispositivo di sicurezza antisurriscaldamento scatta se:

– il recipiente viene riscaldato a vuoto,

– l'olio o il grasso di cottura vengono riscaldati a una gradazione troppo elevata,

– la parte inferiore del piano di cottura non è sufficientemente ventilata,

– una zona di cottura molto calda viene riattivata dopo un'interruzione dell'erogazione elettrica.

Se il dispositivo antisurriscaldamento dovesse scattare anche dopo avere eliminato le cause, contattare il servizio assistenza.

Pericolo di ferirsi!
Non usare mai la macchina a vapore per pulire l'apparecchio.
Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.

Dopo l’uso, pulire sempre l'apparecchio. Aspettare che sia freddo.

Dopo i lavori di pulizia, asciugare l'apparecchio per evitare che si formino depositi di calcare.

Per non danneggiare le superfici, evitare di usare per le pulizie:

- prodotti per lavare a mano le stoviglie,
- prodotti contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro,
- prodotti decalcificanti,
- smacchiatori o prodotti per togliere la ruggine,
- prodotti abrasivi, ad es. pomice, latte detergente, pietra pulente,
- prodotti contenenti diluenti,
- detersivo per lavastoviglie,
- spray per pulire il grill o il forno,
- prodotti per pulire il vetro,
- spugnette abrasive per pentole, spazzole dure e spugnette usate in quanto possono contenere residui di prodotti abrasivi,
- gomme pulenti,
- oggetti appuntiti
  per non danneggiare le guarnizioni tra il telaio e il piano di cottura e tra il telaio e il piano di lavoro.

Per le pulizie non usare prodotti per lavare a mano le stoviglie. Questi prodotti infatti non eliminano completamente i residui di sporco e di calcare. Sulla superficie si forma una pellicola invisibile che altera il colore del piano in vetroceramica. Le sfumature di colore non si possono più eliminare.
Pulire quindi regolarmente la superficie in vetroceramica con un prodotto specifico.

Eliminare i residui più grossolani con uno straccio umido e le macchie tenaci con un raschietto per vetri.

Pulire poi il piano di cottura con il prodotto specifico Miele per vetroceramica e l'acciaio (v. capitolo "Accessori acquistabili"), o con un prodotto convenzionale per vetroceramica. Asciugare infine il piano di cottura con carta da cucina o uno straccio pulito. Evitare di usare il prodotto quando la superficie è ancora calda. Potrebbero formarsi macchie. Attenersi alle istruzioni della casa produttrice del prodotto.

Pulire poi il piano di cottura con uno straccio umido e asciugarlo bene. Col caldo, i residui di detersivo potrebbero bruciarsi e rovinare la superficie in vetroceramica. Eliminare quindi a fondo tutti i residui di detersivo.

Macchie: le macchie formate da residui di calcare, acqua e utensili in alluminio (riflessi metallici) si possono eliminare con il prodotto specifico Miele per piani in vetroceramica e acciaio.

Pericolo di scottarsi!
Indossare i guanti protettivi prima di eliminare con un raschietto dalla superficie in vetroceramica i residui di zucchero, plastica o carta stagnola.

Se inavvertitamente sulla superficie calda del piano di cottura cadessero **zucchero, plastica o carta stagnola**, spegnere l'apparecchio. Eliminare **subito** questi residui, quando il piano di cottura è caldo, usando un raschietto per vetri.
Pulire poi la zona di cottura, come descritto, quando la superficie in vetroceramica è fredda.

Nella maggior parte dei casi, le anomalie che si verificano col normale uso dell'apparecchio possono venire eliminate facilmente dall'utente. Le indicazioni qui di seguito sono di aiuto ad eliminarle.
Se l'anomalia persiste o la causa non è descritta, contattare il servizio assistenza.

Pericolo di infortunarsi!
Se l'installazione, le riparazioni o la manutenzione non sono eseguite adeguatamente possono insorgere gravi pericoli per l'utente per i quali Miele declina ogni responsabilità. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio. L'installazione, la manutenzione e gli interventi devono essere fatti solo da persone qualificate, autorizzate da Miele.

Anomalia	Cause possibili	Intervento
Non è possibile accendere il piano o le zone di cottura.	Il fusibile è saltato.	Attivare le sicurezze (protezione minima: v. targhetta dati).
	Può essersi verificato un guasto tecnico.	Staccare per 1 minuto circa l'apparecchio dalla rete elettrica, – disinserire la sicurezza o togliere completamente il fusibile, oppure – disinserire l'interruttore di sicurezza per correnti di guasto FI. Se, dopo aver ripristinato il collegamento elettrico, non è possibile accendere l'apparecchio, avvisare il servizio assistenza Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.

Anomalia	Cause possibili	Intervento
Le prime volte che si usa il piano di cottura si sviluppa un po' di odore e vapore.		Con l'uso, l'odore si attenua sempre più per scomparire del tutto.
Nell'indicatore di una zona di cottura lampeggia il simbolo ⊻ in modo alterno con la gradazione impostata.	Sulla zona di cottura in questione non si trova un recipiente o il recipiente non è adatto.	Usare recipienti indicati per il piano di cottura (v. voce "Recipienti di cottura").
Dopo aver acceso il piano di cottura nell'indicatore del timer appare per qualche secondo "LC".	È stato attivato il dispositivo di blocco.	Disattivare il dispositivo come indicato nel capitolo "Dispositivo di blocco / Blocco funzionamento".
Una zona di cottura si spegne automaticamente.	La zona è rimasta troppo a lungo in esercizio.	È possibile usare nuovamente la zona di cottura (v. voce "Disinserzione di sicurezza").
La funzione booster si disattiva automaticamente prima del tempo.	Il dispositivo di sicurezza surriscaldamento è scattato.	Vedi voce "Protezione surriscaldamento".
La zona di cottura si riscalda meno del solito con la gradazione impostata.		
La potenza 9 si riduce automaticamente se si seleziona la gradazione 9 anche per la zona di cottura collegata alla prima.	Se si usa contemporaneamente la gradazione 9 può verificarsi che venga superata la potenza complessiva consentita.	

Anomalia	Cause possibili	Intervento
Mentre è in funzione, il piano di cottura si spegne e nell'indicatore del timer lampeggia un "lampo".	Uno o più sensori sono coperti, ad es. dalle dita, dal cibo traboccato o da oggetti.	Pulire i sensori sporchi o togliere gli oggetti che li coprono (v. voce "Disinserimento di sicurezza").
È stata attivata la funzione "cottura iniziale automatica" ma il contenuto della pentola non si riscalda.	Il recipiente di cottura contiene una quantità eccessiva di cibo.	Selezionare la gradazione più alta e abbassare poi manualmente la temperatura.
	Il recipiente di cottura non conduce bene il calore.	
Il ventilatore rimane in funzione anche dopo aver spento il piano di cottura.	Il ventilatore rimane in funzione fintanto che l'apparecchio si raffredda e successivamente si spegne automaticamente.	
Negli indicatori delle zone di cottura lampeggiano U e numeri; il segnale acustico si attiva.	Il piano di cottura è collegato in modo errato.	Collegare il piano di cottura alla rete elettrica secondo lo schema di collegamento..
Negli indicatori delle zone di cottura lampeggiano E o ER e numeri.		
E 2	Il dispositivo di sicurezza surriscaldamento è scattato.	Vedi voce "Protezione surriscaldamento".
Altre indicazioni di anomalia E.. o "ER ..".	È subentrata un'anomalia nei dispositivi elettronici.	Staccare il piano di cottura dalla corrente per 1 minuto circa. Se dopo aver acceso nuovamente il piano l'anomalia persiste, contattare il servizio assistenza.

Accessori acquistabili

Miele offre un ricco assortimento di accessori e prodotti specifici per le pulizie e la manutenzione, realizzati espressamente per gli apparecchi Miele.

Tutti i prodotti si possono ordinare comodamente per Internet alla pagina Miele:

È pure possibile acquistare questi prodotti presso il servizio assistenza Miele (v. a tergo) o presso il concessionario Miele.

Recipienti di cottura

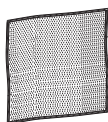
Miele offre una vasta scelta di recipienti di cottura. Pentole e padelle sono state realizzate e testate espressamente per gli apparecchi Miele.
Informazioni dettagliate sui singoli prodotti sono riportate nel sito Internet di Miele.

Pentola wok
Casseruola

Prodotti per la manutenzione

Prodotto per pulire vetroceramica e acciaio 250 ml

per eliminare residui tenaci di sporco, calcare e macchie prodotte da alluminio.

Straccio in microfibre

per eliminare impronte digitali e residui poco tenaci di sporco.

L'apparecchio deve venire incassato solo da una persona qualificata e inoltre collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.

I pensili e la cappa aspirante dovranno venire sistemati in sede prima che l'apparecchio venga incassato per evitare di danneggiarlo.

▶ L'impiallacciatura del piano di lavoro deve essere fissata con colla termoresistente (100 °C) per evitare che si scolli o deformi.
Anche i listelli appoggiati alla parete devono essere termoresistenti.

▶ L'apparecchio non deve venire installato sopra frigoriferi/congelatori, lavastoviglie, lavatrici e asciugatrici.

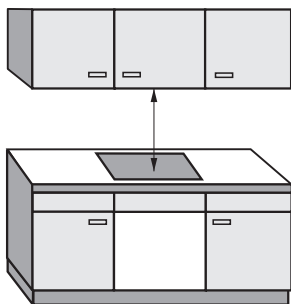
▶ Il piano di cottura deve venire installato sopra cucine elettriche e forni provvisti di sistema di raffreddamento dei fumi.

▶ Accertarsi che a incasso ultimato il cavo di collegamento del piano di cottura non si possa toccare o sia sottoposto a sollecitazioni meccaniche.

Tutte le misure sono indicate in mm.

Distanze di sicurezza

Distanza di sicurezza sopra l'apparecchio

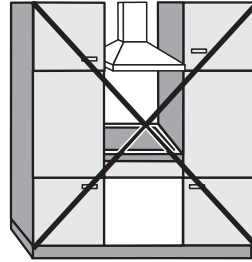
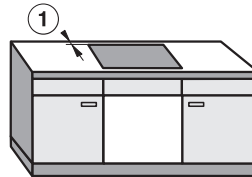
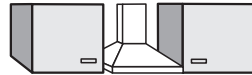
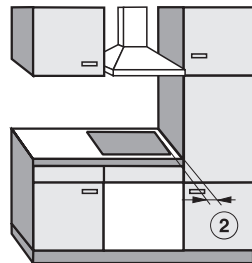
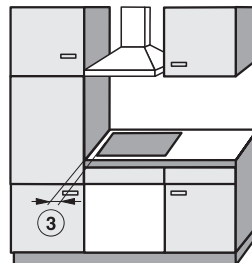
Tra l'apparecchio e la cappa aspirante soprastante si dovrà mantenere la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa.
Se mancano le indicazioni o se sopra il piano di cottura si trovano materiali facilmente infiammabili, ad es. un pensile, si dovrà mantenere una distanza minima di sicurezza di 760 mm.

Se sotto la cappa aspirante sono installati diversi apparecchi per i quali sono indicate differenti distanze di sicurezza, si dovrà mantenere la distanza maggiore.

Distanza di sicurezza laterale/posteriore

Dove viene installato il piano di cottura possono trovarsi sulla parte posteriore e da un lato (a destra **oppure** a sinistra) mobili o tramezzi alti (v. illustrazioni).

① 50 mm distanza minima **dietro** dall'apertura d'incasso fino al bordo posteriore del piano di lavoro.

② 50 mm distanza minima **a destra** dall'apertura d'incasso al mobile attiguo, ad es. un armadio a colonna o parete.

③ 50 mm distanza minima **a sinistra** dall'apertura d'incasso al mobile attiguo, ad es. un armadio a colonna o parete.

non consentito!

consigliabile senza riserve!

non consigliabile!

non consigliabile!

Distanze di sicurezza

Distanza di sicurezza verso il basso

Per garantire la necessaria ventilazione, si dovranno mantenere le seguenti distanze di sicurezza tra la parte inferiore dell'apparecchio e un forno, un piano intermedio o un cassetto.

Distanze minime dal bordo inferiore del piano di cottura al:

- bordo superiore **forno**: **15 mm**,
- bordo superiore **piano intermedio**: **15 mm**,
- fondo **cassetto**: **75 mm**.

Piano intermedio

Non è necessario, anche se consentito, installare un piano intermedio sotto il piano di cottura.

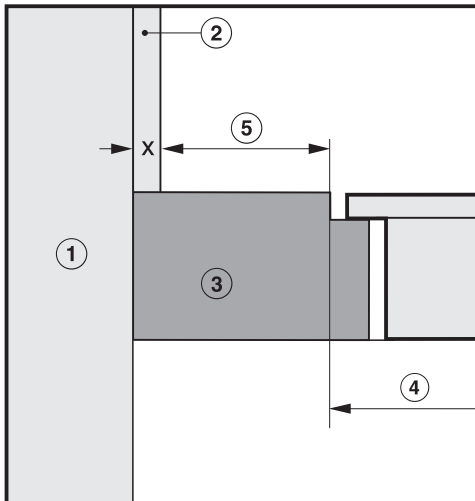
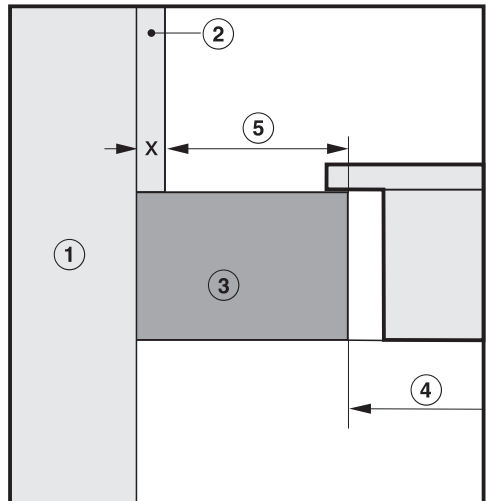
Per il passaggio del cavo elettrico è necessaria un'apertura posteriore di aerazione di 10 mm.
Per una migliore ventilazione è meglio praticare un'apertura di 20 mm sulla parte anteriore.

Distanza di sicurezza dal rivestimento nicchia

Se la nicchia d'incasso viene rivestita è necessario mantenere una distanza minima tra l'apertura d'incasso nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia in quanto i materiali potrebbero modificarsi o rimanere danneggiati a causa delle temperature elevate.

Se il rivestimento è fatto di **materiali infiammabili** (ad es. legno) la distanza minima ⑤ tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia deve essere di 50 mm.

Se il rivestimento è fatto di **materiali non infiammabili** (ad es. metallo, pietra, piastrelle) la distanza minima ⑤ tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia deve essere di 50 mm, detratto lo spessore del rivestimento.
Esempio: spessore rivestimento nicchia 15 mm
50 mm - 15 mm = distanza minima 35 mm

Piani cottura a immersione

Piani di cottura con telaio/a faccette

① muro

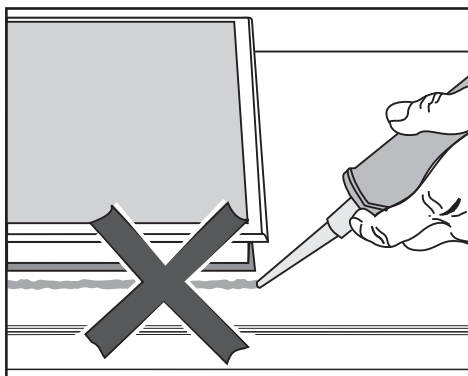
② rivestimento nicchia misura
x = spessore rivestimento nicchia

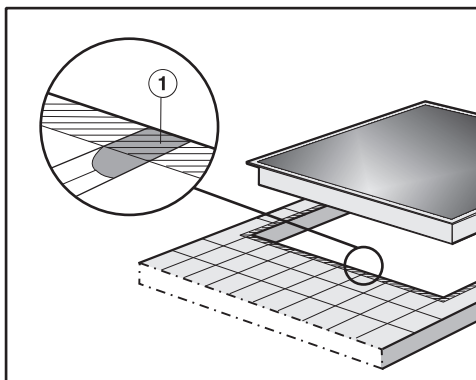
③ piano di lavoro

④ apertura nel piano di lavoro

⑤ distanza minima
in caso di materiali **infiammabili** 50 mm
in caso di materiali **non infiammabili** 50 mm detratta la misura x

Guarnizione tra apparecchio e piano di lavoro

Se si rende necessario togliere il piano di cottura dal vano d'incasso, il piano di cottura e quello di lavoro possono rimanere danneggiati se il piano di cottura viene sigillato con mastice. Non usare quindi mastice speciale per fughe per fissare il piano di cottura a quello di lavoro.

La guarnizione sotto il bordo superiore dell'apparecchio garantisce una sufficiente isolazione col piano di lavoro.

Piano di lavoro in piastrelle

Le fughe ① e lo spazio tratteggiato sotto la superficie di appoggio dell'apparecchio devono essere lisci e in piano per garantire una perfetta aderenza in modo che la guarnizione sotto il bordo superiore dell'apparecchio isoli adeguatamente l'apparecchio dal piano di lavoro.

① davanti

② altezza incasso

③ cassetta collegamento elettrico

Il cavo di connessione (L=1440 mm) è allegato.

Operazioni al piano di lavoro

- Effettuare l'apertura nel piano di lavoro secondo l'illustrazione in scala. Mantenere le **distanze di sicurezza** (v. capitolo "Avvertenze per l'installazione").
- Trattare le superfici di taglio nel piano di lavoro in legno con vernice specifica, gomma al silicone o resina da getto per evitare che assorbino umidità e si gonfino.

Fare attenzione che questi materiali d'isolazione non giungano a contatto con la superficie del piano di lavoro.

Per incassare il piano di cottura non occorrono ganci di fissaggio in quanto il nastro isolante garantisce una perfetta aderenza nel vano d'incasso. La fessura tra il telaio e il piano di lavoro si rimpicciolisce dopo poco tempo.

Collegare il cavo elettrico al piano di cottura

Il cavo elettrico deve venire collegato all'apparecchio da un elettricista qualificato!

- Collegare il cavo attenendosi alle indicazioni dello schema di collegamento (v. voce "Collegamento elettrico / Schema di collegamento").

Incassare il piano di cottura

- Far passare il cavo di collegamento nell'apertura di incasso sotto il piano di lavoro.
- Posizionare il piano di cottura al centro del vano. Osservare che la guarnizione del piano di cottura aderisca al piano di lavoro per garantire una perfetta isolazione col piano di lavoro.
  Evitare di isolare il piano di cottura con altri mastici per fughe (ad es. silicone)!

Se la guarnizione del telaio non aderisse perfettamente negli angoli al piano di lavoro, si potrà ritoccare con la dovuta precauzione il raggio angolare, ≤ R4, con un gattuccio.

- Collegare il piano di cottura alla rete elettrica.
- Controllare se il piano di cottura funziona correttamente.

Il collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica o la sostituzione del cavo di allacciamento devono essere fatti da un elettricista qualificato conformemente alle norme in vigore e in particolare alle disposizioni dell'azienda locale per l'erogazione dell'energia elettrica.
La casa produttrice declina tutte le responsabilità per danni e infortuni diretti o indiretti derivanti da operazioni di installazione o collegamenti elettrici errati.

La casa produttrice, inoltre, non si assume alcuna responsabilità per danni e infortuni (ad es. folgorazioni!) derivanti dalla mancanza di un conduttore di messa a terra o se tale dispositivo di sicurezza è difettoso.

La protezione contro eventuali contatti con parti isolate deve essere garantita a installazione ultimata!

Assorbimento complessivo

v. targhetta dati

Collegamento e protezione

I **dati per il collegamento elettrico** sono riportati nella **targhetta di matricola**.
I dati devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica.

Tensione alimentazione
3 AC N 400 V / 50 Hz.

Le possibilità di collegamento sono riportate nello schema.

Interruttore automatico corrente di guasto

Per maggiore sicurezza si raccomanda di installare tra l'apparecchio e la presa un differenziale di sicurezza (salvavita) con soglia di intervento di 30 mA.

Dispositivi di stacco

L'apparecchio deve poter essere **staccato** dalla rete elettrica mediante un **interruttore onnipolare** con un'**apertura minima tra i contatti** di almeno **3 mm**, se spento, ad es. interruttori automatici di massima corrente e interruttori automatici di protezione.

Staccare l'apparecchio dalla rete

Se l'apparecchio deve venire staccato dalla rete elettrica, procedere come segue a seconda delle modalità di installazione:

- **fusibili:**
  svitare completamente e togliere dalla sua sede il fusibile,

  oppure

- **sicurezze automatiche:**
  premere il pulsante di controllo (rosso) finché il pulsante centrale (nero) esce,

  oppure

- **sicurezze automatiche incorporate:**
  (interruttore automatico di linea, min. tipo B oppure C!):
  spostare la leva da 1 (inserito) su 0 (disinserito),

  oppure

- **interruttore di sicurezza FI**
  (interruttore automatico corrente di guasto),
  spostare l'interruttore principale da 1 (inserito) su 0 (disinserito),
  oppure
  azionare il pulsante di controllo.

Dopo aver staccato l'apparecchio, assicurarsi che il collegamento alla rete elettrica non venga ripristinato.

Cavo collegamento elettrico

Il piano di cottura deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo di tipo H 05 VV-F, isolato in PVC e con sezione conveniente, secondo lo schema di collegamento.

Le possibilità di collegamento sono riportate nello schema.

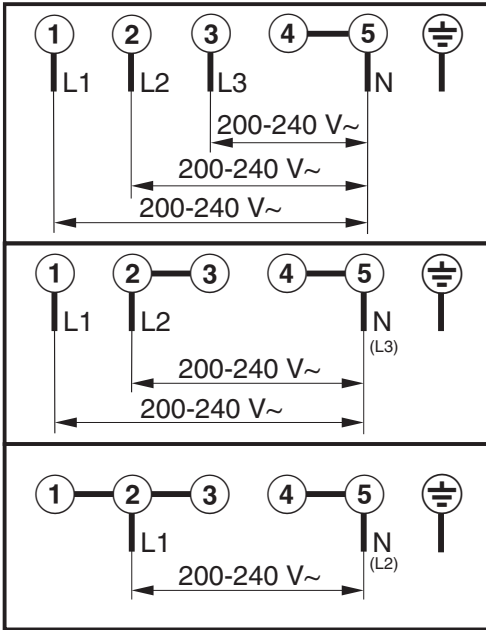
I valori riguardanti la tensione e l'assorbimento sono riportati nella targhetta di matricola.

Sostituzione cavo di collegamento

Se si rendesse necessario sostituire il cavo di collegamento, usare solo il cavo speciale di tipo H 05 VV-F, isolato in PVC, disponibile presso il fabbricante o il servizio assistenza.
Il cavo dovrà venir sostituito da un elettricista qualificato, conformemente alle norme in vigore e in particolare alle disposizioni dell'azienda locale per l'erogazione dell'energia elettrica.

I dati per l'allacciamento sono riportati nella targhetta di matricola.

Il cavo di terra deve venire avvitato al morsetto contraddistinto da ⏚.

Schema di collegamento

Servizio assistenza e targhetta matricola

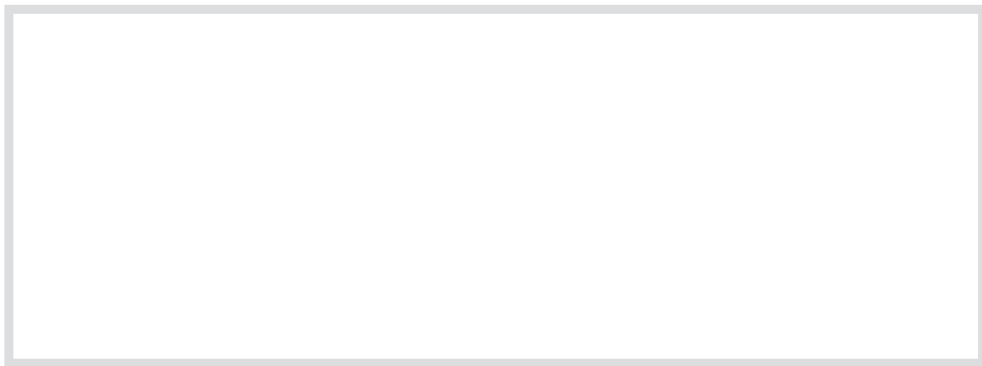
Se l’anomalia non può venire eliminata dall’utente, contattare

il servizio assistenza Miele.

Servizio assistenza:

Spreitenbach	**Telefono:**	**0 800 800 222**
	Fax:	**056 417 29 04**

Comunicare all’operatore il modello e il numero di matricola dell’apparecchio.
I dati sono riportati nella targhetta di matricola allegata.

Targhetta di matricola

Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola allegata qui sotto nell’apposito spazio. Controllare se la sigla del modello corrisponde a quella riportata nella prima pagina del libretto delle istruzioni.

Miele AG
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
telefono 056 417 20 00, fax 0 800 555 355
Internet: http://www.miele.ch

Miele SA
Sous-Riette 23, 1023 Crissier
telefono 021 637 02 70, fax 0 800 551 727
Internet: http://www.miele.ch

Germania
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
telefono +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090
Internet: http://www.miele.de

KM 6306

it - CH

M.-Nr. 09 889 920 / 00